



OPPLEVELSES- MENYER med Christer Berens

Våre kjøkkensjefer har sammen med Christer Berens skapt en inspirerende mat- og vinmeny. Vi ønsker å gi dine gjester en opplevelse og smak av våren gjennom kombinasjonen av mat og vin som står perfekt sammen. Velkommen til en Mat fra Hjertet-oplevelse sammen med Quality Resort.

ASPARGES MED SYLTET LAKS

Servert med gribiche og eplesalsa

Vin: Georg Breuer, Riesling Sauvage, Rheingau-Tyskland

3 retters med vin pakke kr **965,-***

URTEBAKT KVEITE

Servert med blomkålspurè og beurre blanc

Vin: Rabl, Grüner Veltiner, Kamptal-Østerrike

4 retters med vin pakke kr **1140,-***

5 retters med vin pakke kr **1325,-***

*Vin pakken inneholder en enhet pr. rett.

VÅRKYLLING MED PANCHETTA

Servert med sautert vårløk og estragonsaus

Vin: Christer Berens, Ultimo di Primavola, Sicilia/Puglia-Italia

VARM CHAUMES

Servert med galiamelon og brød - serveres som "sharing"

Vin: Christer Berens, Ultimo di Primavola, Sicilia/Puglia-Italia

SYLTEDE JORDBÆR OG PLOMMER

Servert med basilikum parfait

Vin: The Royal Tokaji Wine Company, Royal Tokaji Late Harvest-Ungarn

EN 100 % MATOPPLEVELSE SIGNERT

QUALITY RESORT

NOE Å GLEDE SEG TIL



BY NORDIC CHOICE

RÅVARER // HÅNDVERK // KUNNSKAP // KJÆRLIGHET - VI VET HVA GOD MAT HANDLER OM.